Dobradinha

Ingredientes: (*Receita para 10 pessoas*)

- 1kg dobradinha
- 500g feijão branco
- 1 linguiça paio
- 3 calabresas
- 300g de bacon

- 4 limões
- colorau
- pimentão
- cheiro verde
- coentro
- tomate
- cebola
- alho
- pimenta
- outros temperos a gosto.

- Colocar o feijão na água no mínimo 4 horas antes.
- Limpar o bucho e colocar para cozinhar com vinagre /limão e folhas de louro. Já deixar água quente para as próximas trocas de água.
- colocar o feijão para cozinhar com o colorau e sal. Quando a panela pegar pressão, conte 7 minutos. Desligue o fogo e deixe por mais 5 minutos para acabar a pressão. Abra a tampa e transfira para um outro recipiente.

A intenção é apenas iniciar o amolecimento do feijão… ele vai terminar de cozinhar nas próximas etapas. Além disso, caso ele não tenha ficado na água pelas 4 horas sugeridas, o prazo de desta etapa passa para 15 minutos e mais 10 minutos na panela com a tampa fechada.

- Coloque 1 litro de água para aquecer.
- Na panela de pressão, frite o bacon e quando ele estiver bem fritinho, coloque num recipiente.
- Utilize a gordura do bacon para fritar as linguiças, o alho e a cebola.
- Acrescente a dobradinha, o colorau, cheiro verde, coentro, pimentão, tomate, pimenta do reino, sal e outros temperos a gosto. Frite bem.
- Acrescente água até cobrir e cozinhe por 30 minutos.
- Acrescente o bacon, o feijão e cozinhe por mais 10 minutos.

- Quando a dobradinha e o feijão estiverem bem macios, desligue o fogo e pode servir.